42e Année. N° 45 8 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz ..... Chronique. — Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter ; — Les raisins de table de Californie (E.-U.).

René Libes ..... Prix des raisins de vendange pour 1925.

Carcassonne ..... A propos des mistelles.

Th. Dumont ..... Plantes à parfum.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Prévisions sur la production des pommes de terre. — La production mondiale des céréales. — Les horticulteurs, viticulteurs et maraîchers protestent contre les nouveaux tarifs douaniers allemands.

Chemins de fer P.-L.-M. : L'Agenda P.-L.-M. pour 1926.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter

On nous écrit :

« Abonné à votre journal, je viens par ces quelques mots vous demander les renseignements suivants :

J'ai une vigne de 70 ares plantée en 1911 en 3309 ; elle a été greffée en 1912 en Mourastel, et elle a produit :

En 1913, 53 hl. ; en 1914, 60 hl. ; en 1915, 100 hl. ; en 1916, 50 hl. (mildiou) ; en 1917, 80 hl. ; 1918, 100 hl. ; en 1919, 110 hl. ; en 1920, 160 hl. ; en 1921, 160 hl. ; en 1922, 110 hl. ; 1923, 170 hl. ; en 1924, 120 hl. ;

Fumures. — 1914, 300 gr. Super, 100 gr. Nitrate ; 1921, 500 gr. engrais animalisé complet + 100 gr. Nitrate ; 1922, 300 gr. Super + 300 gr. Sylvinite ; 1923, 500 gr. engrais complet + 100 gr. Nitrate ; 1924, 300 gr. Guano et 150 gr. potasse.

Comme sol ; c'est un terrain d'alluvion ; sablonneux et un *peu sec l'été.*

Comme taille, cette vigne a été montée sur fil de fer et à la taille de Royat en 1920. Vu la distance des souches dans la petite rangée, il a été établi 5 à 6 ceps par pieds. Or cette année, le nombre de raisins est aussi fort que les autres années, mais bien plus petits, en outre la végétation,

(sans être court-nouée) laisse beaucoup à désirer, les pousses n'ont pas plus de 50 à 60 centimètres, surtout dans les parties un peu sèches, je dois ajouter que depuis 3 ans nous n'avons pas eu de pluies d'hiver, sauf quelques légères averses, suivies d'un grand vent du nord.

Je vous serai donc très obligé de me dire, d'où peut provenir cette diminution de végétation et me fixer sur le dosage de fumures que je puis employer :

En outre, ne serait-il pas utile d'arroser cette vigne, soit en hiver et en été, si nous n'avons pas de pluies ».

L. (Aude).

Il est très probable que la diminution de végétation est la conséquence d'un excès de production en année favorable ; 170 hectolitres sur 70 ares en 1923, cela fait du 240 hectolitres à l'hectare ; c'est joli et si le terrain est maigre et sec, comme il est dit, c'est trop. La vigne le montre l'année suivante.

Il ne suffit pas de donner de l'engrais à une vigne pour qu'elle l'absorbe et en profite. Dans une expérience qui dure depuis plus de vingt ans, le carré témoin, je veux dire sans engrais, est aussi beau que ses voisins bien fumés ; c'est que la terre devient extrêmement sèche dès le mois de juin, à l'époque où la végétation est habituellement la plus active, mais où elle est obligée de s'arrêter brusquement faute d'eau. L'engrais n'a pas le temps d'agir.

L'irrigation donnerait ici des résultats merveilleux, surtout avec les fortes fumures employées, mais où la dose d'azote est évidemment insuffisante : elle devrait être portée à un taux tel que la souche reçoive par an l'équivalent de 100 à 120 grammes de nitrate de soude, sous une forme indiquée par la nature du terrain et par l'époque de l'épandage.

Les effets de la sécheresse ont été très marqués cette année dans les départements de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et une partie du département de l'Hérault, et ils préoccupent les viticulteurs de ces régions.

« En raison de la sécheresse persistante, malgré les soins donnés à mon vignoble, notamment un labour profond en hiver et des labours superficiels répétés deux fois par mois à partir d'avril, ma récolte a été bien réduite ces deux dernières années : 60 hectolitres à l'hectare au lieu de 100 hectolitres qui était ma moyenne habituelle. Et mes vignes n'ont pas l'aspect de vigueur qu'elles présentaient précédemment.

Aussi, ai-je l'intention de faire une installation pour l'arrosage. Mais comme je suis dans l'obligation d'aller chercher l'eau assez loin, les frais de premier établissement vont être élevés, environ 3.500 francs par hectare.

Avant d'engager cette dépense, il me serait agréable d'avoir votre avis autorisé.

Ma propriété est en demi-coteaux, tous les terrains en très légère pente.

1/4 en terrain sablonneux Carignan sur Rupestris.

1/4 en terrain agilo-calcaire Berlandieri 41 B ou 420 A greffés en Carignan.

1/2 en terrain légèrement calcaire, cépages variés, principalement Rupestris greffés Carignan ou Aramon.

Seuls les terrains sablonneux m'ont donné une récolte presque moyenne.

J'envisage trois arrosages :

Le premier au départ de la végétation ;

Le deuxième au départ de la floraison ;

Le troisième au départ de la véraison.

Mon intention est d'arroser à raison de 1.000 mètres cubes par hectare à chaque arrosage.

Pensez-vous que ces époques sont bien choisies et que la quantité d'eau prévue est suffisante.

Enfin et surtout, croyez-vous que l'augmentation de récolte à espérer soit en rapport avec les dépenses à prévoir pour les frais de premier établissement et pour les autres frais, arrosage, labours supplémentaires, amortissements, etc...

Dans quelle proportion croyez-vous qu'on puisse augmenter la récolte ?

Je sais bien que vous ne pouvez pas répondre avec une précision mathématique, et que beaucoup de facteurs rentrent en ligne après les arrosages, même bien faits.

Mais j'entends des viticulteurs compétents émettre des avis très divers. Tandis que certains dans ma région disent avoir doublé leur récolte, d'autres prétendent avoir une augmentation très faible 10 à 20 o/o et certains disent nulle. Et tous croient avoir fait des arrosages suffisamment copieux aux époques précitées ».

M. (Aude).

Les effets des arrosages sont extrêmement variables ; nuls ou presque nuls en saison très pluvieuse, ils sont, au contraire, extrêmement marqués en saison sèche. L'accroissement de production peut varier de zéro au quintuple. On a cité plusieurs cas où les vignes irriguées ont produit cinq fois plus que les mêmes vignes non arrosées.

L'irrigation supprimant la sécheresse, la production des vignes irriguées doit égaler celle des mêmes vignes ne souffrant pas normalement de la sécheresse, c'est-à-dire quand le terrain se maintient frais pendant tout l'été. Comme termes de comparaison, le viticulteur peut donc prendre les productions de vignes normales et de vignes souffrant de la sécheresse. La différence lui indique ce qu'il peut attendre des arrosages bien faits.

Toute plante qui souffre du manque d'eau n'assimile pas. Non seulement les grains restent petits, mais encore ils ne mûrissent pas ; ils peuvent rester presque à l'état de verjus ; d'où des vins à

petits degrés. Les arrosages donnant au feuillage une nouvelle activité, les grains grossissent et mûrissent : quantité et qualité sont ainsi simultanément augmentées.

Dans les pays très secs et dans les terrains très perméables, il faut bien trois arrosages dans une année de sécheresse. Mais le premier peut être subordonné à l'humidité du terrain au moment où la vigne entre en végétation. Le second, appliqué après la floraison, est plus régulièrement utile pour faire pousser la vigne. A partir de ce moment, en effet, la plante tend à diminuer sa vitesse de croissance, tant par suite du développement que prennent les grappes que du fait de la dessiccation régulière du terrain ; l'eau apportée l'accroît, au contraire, et la prolonge. Cela ne va pas sans quelque inconvénient : les vignes qui poussent étant toujours très sensibles au mildiou.

L'arrosage donné à la véraison n'a presque aucun inconvénient, il fait gonfler les grains, et en favorise la maturation.

La dose indiquée pour chaque arrosage est bien celle qui convient. L'eau doit être apportée en grandes masses pour qu'elle pénètre profondément et où elle devra être maintenue par des binages superficiels. 1.000 mètres cubes, cela représente une pluie de 100 millimètres pénétrant entièrement dans le terrain jusqu'à 0^m50 et même 0^m80 de profondeur. Un arrosage descendant seulement à 0^m20, comme il arrive quelquefois, ne servirait pas à grand chose.

En somme dans la région méditerranéenne de la France qui n'est qu'exceptionnellement le pays de la soif, les arrosages doivent être plus ou moins nombreux suivant les années ; en tout cas, ils doivent être toujours copieux ; leur efficacité est d'autant plus grande que l'année est plus sèche.

*
* *

Dans les terrains arrosables, pas de difficultés. Mais que faire dans les terrains secs où l'eau ne peut être amenée et où, comme on nous l'écrit, « certaines parties sont très éprouvées par la sécheresse. Le raisin y mûrit mal, se flétrit, se dessèche même. C'est une perte pour la viticulture. N'existe-t-il pas des plants qui seraient résistants ? »

La question de la résistance à la sécheresse des divers porte-greffes américains n'a pas encore reçu de solution définitive.

L'expérimentation n'est pas facile, et les seules données que l'on ait, on les doit à des observations isolées et pas toujours très concordantes.

Il est admis que dans les terrains superficiels, les Riparia et les vignes à allure Riparia souffrent moins de la sécheresse que Rupestris et Riparia-Rupestris ; que dans les terrains secs mais fissurés ou profonds, Rupestris aux racines plongeantes est préférable. Les Rupestris-Berlandieri 99 et 110 R. sont aussi a expérimenter, mais ont-ils fait suffisamment leurs preuves à ce point de vue ? 150-15 Malègue se comporte bien lui aussi en terrain sec.

Les « remplaçants » des manquants sont particulièrement sensibles à la sécheresse. On nous écrit :

« La question du remplacement des souches mortes dans les vignes est un problème difficile pour tout viticulteur soucieux d'avoir vite une souche en état de produire en remplacement de la vieille souche morte ou disparue par accident.

La plupart des propriétaires de ma région l'ont résolue par le Rupestris Monticola sur lequel ils greffent, soit le Morrastel en terrain sec, soit l'Aramon en terrain frais et fertile.

De toute évidence, la jeune souche se développe mieux et plus vite que sur le Riparia et ses hybrides. Mais — il y a un mais — le résultat semble assez fallacieux — car la sécheresse détruit invariablement, chaque été, la récolte de ces jeunes plants.

Des viticulteurs d'un pays voisin remplacent leurs manquants avec du Mourvèdre-Rupestris et en sont, disent-ils, contents.

Serait-ce là une meilleure solution du problème ? Je me permets de vous demander votre avis, dans ce cas un peu spécial et d'ordre particulier ».

G. V., Roujan (Hérault).

1202, en raison de sa parenté avec Vinifera, doit sans doute peu craindre la sécheresse ; s'il y donne satisfaction, il n'y a qu'à l'employer et il doit donner satisfaction si le terrain est peu phylloxérant et sablonneux. Mais en terrain peu profond, il aurait peut-être une durée insuffisante.

Le Rupestris tiendra. Mais il y souffre de la sécheresse quand il est jeune. Il en souffre d'ailleurs dans les plantiers : les jeunes vignes sur Rupestris de 3, 4 et 5 ans ont été assez éprouvées cette année, tandis que les vignes plus âgées ont très bien résisté ; et même les vieux repiquages sur ce plant ont moins souffert que les souches d'alentour. C'est que plus vigoureux, il a envahi le terrain qu'elles occupaient et a ainsi disposé d'un grand espace de terre et d'un plus grand volume d'eau.

Peut-être conviendrait-il de faire des trous de repiquage beaucoup plus profonds que d'ordinaire. S'ils ne pénètrent qu'à 0m30 ou 0m35, le jeune plant est placé sur une terre tassée, difficilement pénétrable par les racines, qui, pour cette raison, tendent à se diriger en surface plutôt qu'en profondeur. Ce qu'il faudrait, c'est établir sous le talon du raciné une épaisseur de 25 à 30 centimètres de terre soulevée, ameublie, défoncée si on veut ; en somme pratiquer un défoncement pénétrant à 0m50 ou 0m60 à l'emplacement que devra occuper le jeune plant ; ses racines pourront ainsi descendre tout de suite profondément et y trouver toujours plus d'eau qu'à la surface.

Voilà comment on peut essayer de résoudre la difficulté. Nos lecteurs connaissent-ils d'autres moyens ?

Les raisins de table de Californie (E. U.).

Les raisins de table cultivés en Californie, d'après le « California Grape Grower », sont les suivants :

Flame Tokay, qui est quelque chose comme notre Angelina et qui est assez répandu en Portugal, Algérie, Tunisie, Turquie d'Asie, sous des noms divers. Splendide raisin rosé, mais qui pourrit très facilement s'il n'est pas cultivé dans des localités à atmosphère sèche.

L'*Emperor*, très cultivé pour la table dans certains comtés de Californie.

Le *Maravilie de Malaga*.

Le *Hunissa*, sorte d'Emperor, mais supérieur.

Le *Malaga*, qui est le plus important raisin de table de Californie, très voisin du *Muscat d'Alexandrie*, qui est aussi très cultivé.

La *Sultanina*, raisin sans pépins.

Le *Verdal*, qui est notre *Servan vert*.

Le *Rish Baba*, raisin d'origine persane, mais peu répandu.

Le *Dismar* et le *Khalili* de même origine.

L'*Olivette blanche*, la nôtre.

L'*Ohanez*, ou raisin d'Almeria, bien connu sur nos marchés, mais non cultivé en France.

Le *Black Monukka*, variété sans pépin.

Le *Cornichon noir*, le *Black Prince*, le *Black Ferrara*, le *Ribier*, le *Gros Colman*, et autres tels que *Black Marocco*, *Piment*, *Zabalkauski*, *Gros Guillaume*, etc., *Prune de Cazouls*. — Existe-t-elle à Cazouls ? — *Treutham Black*, *Dattier de Beyrouth*, qui se répand aussi en France, *Faphly*, notre Panse de Provence.

L. Ravaz.

PRIX DES RAISINS DE VENDANGE POUR 1925

Les directeurs de l'Association des viticulteurs de Californie, à San Francisco, ont établi le 4 juin le prix minimum, suivant variétés, pour les raisins qui sont contrôlés par cette association. Ces prix sont basés sur les spécifications suivantes, fédérales et particulières à la Californie :

U. S. N° 1. — Sucre minimum 18 o/o. — Tolérances : 10 o/o grains passerillés ; 2 o/o moisis ; 8 o/o, autres défauts.

U. S. N° 2. — Sucre minimum 17 o/o. — Tolérances : 15 o/o grains passerillés ; 5 o/o moisis ; 5 o/o autres défauts.

U. S. N° 2 mélange. — Consiste en raisins de variétés différentes, mais de même couleur, qui remplissent les autres conditions du U. S. N°. 2.

Burger. — Sucre minimum 16 o/o.

Ces prix qui s'entendent pour marchandise nue, livrée dans les emballages de l'acheteur, sur gare la plus rapprochée, sont les suivants :

Classe 1. — Alicante-Bouschet, Petit-Bouschet, Grand Noir, Alicante-Ganzin et Lenoir.

U. S. N° 1 ; 85 dollars la ton. (1016 kg.). U. S. N° 2 ; 75 d. la ton.

Classe 2. — Petite-Sirah, Mission, Carignane, Mataro, 70 et 60 d. par ton.

Classe 3. — Zinfandel, Grenache, Bourgogne noir, Mondeuse, Pinot noir, Charbono, Cabernet, Malvoisie, St-Macaire, Beclan, Valdepeñas, 60 et 50 d. par ton.

Classe 4. — Rose du Pérou, Black Prince, Black Morocco, Hambourg noir, Aramon, 50 et 40 d. par ton.

Classe 5. — Colombar, Semillon, Folle Blanche, Chasselas, Pedro Ximenes, Sauvignon vert, Sauvignon blanc, Palomino, Riesling, Hongrois vert, Traminer, Gutedel, Prolifique de l'Ouest, 30 et 25 d. par ton.

Classe 6. — Burger. U. S. N° 1 et N° 2, 25 d. par ton.

Classe 7. — Raisins noirs en mélange. U. S. N° 1, 50 d. par ton.

Classe 8. — Raisins blancs en mélange. U. S. N° 2, 25 d. par ton.

Cet entrefilet de journal, traduit in-extenso, permet de relever en autres choses.

Le grand nombre de variétés, surtout françaises avec lesquelles les Californiens peuvent faire du vin.

Leur goût très marqué pour les cépages teinturiers ; le peu de cas qu'ils font des cépages blancs et de certains cépages provenant de nos régions à grands vins.

La différence de prix très grande : 25 à 85 dollars, qui existe entre les

variétés de raisins. Il est probable que nous classerions les cépages de manière différente.

On remarquera qu'il faut environ 70 francs de raisins blancs et 220 fr. d'Alicante pour faire un hectolitre de vin à 10°, sur gare départ. Il faut je crois doubler pour avoir le prix sur gare New-York, le principal débouché. Cela fait le vin cher.

Autre chose plus profonde ; la marchandise livrée doit répondre à certaines spécifications assez étroites édictées par l'Etat de Californie, et la Confédération. Aux points d'embarquement les wagons sont inspectés et toute marchandise non conforme aux standards est impitoyablement refusée.

De même les raisins de table (les oranges, les melons) doivent satisfaire à un rapport acide-sucre bien défini pour pouvoir être expédiés. Et même, on ne peut expédier ces fruits que dans un certain nombre de types d'emballages bien déterminés.

Pourquoi ne pourrions-nous pas avoir aussi une composition minimum pour nos vins, et aussi pour nos raisins précoces?

Les Associations de producteurs sont assez fortes et assez renseignées pour pouvoir déterminer plus de 2 mois à l'avance quels seront les prix minimum des produits de leurs adhérents. Les coopératives de producteurs de fruits frais, secs, ou en conserves sont aussi assez bien organisés pour imposer leurs prix avant récolte.

Quand donc voudrons-nous et quand donc notre C. G. V. pourra-t-elle fixer aussi un prix minimum pour les différents vins d'une récolte..... ?

Ce que je disais de l'organisation de vente des raisins aux Etats-Unis et qui se pratique en Californie pour presque toutes les branches de la production agricole pourrait, je crois, intéresser nos dirigeants, — non pas politiques, ils s'en moquent bien, — mais ceux de la C. G. V. qui nous sont d'un bien autre secours.

Les résultats obtenus en Californie sont dus :

1° A la Coopération ;

2° A la Publicité faite par ces coopératives, d'abord pour se constituer, ensuite pour vendre. (La publicité faite par les producteurs, d'agrumes, de raisins secs, de pruneaux, sont des modèles du genre, pour leur organisation, leur volume, leur continuité et leurs résultats).

Eh bien, j'estime que tous les organismes s'occupant du vin, producteurs et négociants, devraient d'abord s'unir, se confédérer (1), pour ensuite entreprendre :

1° Une campagne de publicité pour recueillir des fonds : cotisations et dons (2). Il ne manque pas malheureusement de bons arguments à faire valoir pour axer plusieurs campagnes de publicité fructueuses.

Ces campagnes ne demanderaient nulle peine aux organismes directeurs ;

---

(1) Etudier l'organisation des filateurs de coton anglais pour produire un meilleur coton anglais. Plusieurs dizaines de milliers de livres de crédits.

(2) C'est par des annonces dans les principaux journaux de Londres que l'on a pu recueillir les fonds nécessaires à la restauration de la cathédrale de St-Paul.

C'est par une publicité bien comprise que la Y. M. C. A. de Détroit obtint en 11 jours 5.471.323 dollars. Ce superbe résultat ne lui coûta que 2 1/2 0/0 de la somme obtenue.

Les Chevaliers de Colomb, la Croix rouge, certaines églises font de la publicité aux E. U. pour recueillir des fonds.

il ne manque pas de maisons importantes *vendant* de la publicité et s'occupant de tous les détails d'une campagne ;

2° Avec l'argent recueilli, lancer d'autres campagnes de publicité multipliant les utilisations des produits de la vigne :

a) Augmentation de la consommation des raisins frais. (Nombreux arguments).

b) Etude des produits de la vigne autres que le vin — de leur production, et de leurs débouchés. — Lancement de ces produits.

c) Education du consommateur pour l'engager à boire plus de vin, lui apprendre à distinguer le bon vin de l'autre et l'engager à payer une surprime pour le vin de choix.

d) Education du consommateur étranger qui boit trop peu de vin, et qui pourrait, malgré les tarifs douaniers, en consommer bien davantage.

3° Concurremment, ou préalablement développer les groupements de producteurs, organiser la production et la vente, permettant à ces groupements de contrôler le marché ;

4° Subventionner les laboratoires, l'Ecole de Montpellier pour étudier l'amélioration des productions de la vigne (et les producteurs directs qui, à mon humble avis, sont la seule solution agricole du problème de la lutte contre les maladies).

Donc organisation et publicité, et ne comptons que sur nous-mêmes.

René Libes,
Ingénieur agronome.

A PROPOS DES MISTELLES

Nous avons reçu la lettre suivante :

« Une étude sur les Mistelles, de M. Hugues, chef de travaux à la Station Œnologique de l'Hérault, parue dans votre numéro du 18 octobre, m'oblige encore à vous écrire pour rectifier certaines assertions que j'estime contraires à la vérité et aux intérêts viticoles du Roussillon dont j'assume la défense.

M. Hugues, après avoir décrit la fabrication des mistelles rouges et blanches écrit ce qui suit : « Les procédés de fabrication que nous venons de « décrire sont ceux généralement suivis pour préparer les mistelles. Ils « permettent sans doute d'obtenir de très bons produits ; mais ils présen- « tent les inconvénients de limiter la fabrication des mistelles à la propriété, « au moment des travaux pressants des vendanges et d'exiger, vu le cours « élevé des alcools, une immobilisation de fonds très importants pendant « une longue période. Aussi, l'emploi des moûts, préalablement mûtés à « l'anhydride sulfureux, qui permet la préparation des mistelles en dehors « du lieu de la production des raisins, et au moment même où on désire « utiliser ces produits, s'est-il développé ces dernières années ».

J'admets l'avantage qu'il peut y avoir pour la fabrication des mistelles blanches à se servir de moûts mûtés au soufre ; mais pour les mistelles rouges c'est tout à fait différent. M. Hugues affirme qu'on peut aussi les

mûter à l'anhydride sulfureux, mais il faut ensuite les désulfiter avec des appareils très compliqués ; ces opérations sont certainement très coûteuses et il n'est pas bien certain que l'on retrouve la couleur initiale. On ne voit donc pas très bien les avantages de cette opération.

Mais j'arrive à la partie de l'étude de M. Hugues qui traite de la concentration des moûts. L'auteur déplore que la concentration de ces produits soit limitée à 10 o/o par la législation en vigueur et il conclut ainsi : « Puisqu'il « nous est difficile d'obtenir naturellement des mistelles riches, chez nous, « il nous paraît logique d'y pourvoir industriellement ; tout ce qui sera « utilisé sous cette forme ne viendra pas faire concurrence à nos vins ordi- « naires ».

Je conteste formellement la première affirmation de M. Hugues.

Il est possible dans le Midi de la France et particulièrement en Roussillon, de trouver des moûts de 12° Baumé et au-dessus, en quantité très supérieure aux besoins de la consommation.

En Roussillon on en produit en année moyenne 3 ou 400.000 hectos et si l'on ajoute à cette production celle des Corbières, d'une partie du département de l'Hérault et celle de l'Algérie, on arrive à un total qui excède certainement les besoins de la consommation. La production de mistelles en France et en Algérie en 1924 a atteint le chiffre de 630.000 hectos.

Quel serait donc l'intérêt de concentrer des moûts inférieurs à 12 degrés ?

Il faudrait, nous dit M. Hugues, les désacidifier ; c'est donc qu'on pourrait employer à cette préparation des moûts acides, c'est-à-dire à bas degré !

Le résultat le plus clair serait, non de soulager le marché des vins ordinaires, mais de produire des mistelles à bon marché qui prendraient la place des moûts naturellement riches qui sont employés à cette fabrication.

Est-ce là ce qu'on veut ?

Mais il y a une autre question :

On nous dit qu'il y a un gros intérêt à concentrer les moûts pour obtenir des mistelles à haut degré qui seraient plus facilement transportables.

Mais à quoi servent les mistelles ?

Elles entrent généralement dans la composition des apéritifs dont le degré moyen est de 4 à 5 degrés de liqueur. On coupe donc une mistelle de 8 à 10 degrés de liqueur avec un vin sec et on obtient ainsi le degré demandé. Comme les fabriques d'apéritifs sont généralement établies sur les lieux de production des mistelles, il n'y a pas de gros frais de transport. Nous ne voyons donc pas l'avantage qu'il y aurait à concentrer les moûts au 1/4 de leur volume, c'est-à-dire à 48° Baumé ; cette confiture ne pourrait être employée que dans la proportion de 10 o/o dans les coupages avec des vins secs ; mais ce mélange serait-il comparable à ce qu'on obtient par le coupage à 50 o/o des vins secs et des mistelles ? Nous n'en croyons rien et nous pensons que les consommateurs ne le trouveraient nullement à leur goût.

Nous comprenons que les chimistes et les fabricants d'appareils poussent les viticulteurs à industrialiser de plus en plus leur production ; ils sont dans leur rôle, mais ceux-ci doivent être prudents avant de s'engager dans cette voie qui est pour eux pleine de dangers. Je viens d'en indiquer un pour les producteurs de moûts à haut degré et j'espère qu'avant d'encourager cette industrie l'Office agricole de notre région envisagera les répercussions que cette mesure ne manquerait pas de produire sur l'écoulement d'une branche très intéressante de notre viticulture.

Le Président :
CARCASSONNE.

PLANTES A PARFUM [1]

La Lavande. — La lavande, plante robuste et vivace, peu sensible aux froids rigoureux comme aux sécheresses prolongées, croît spontanément dans la zone montagneuse du Diois et des Baronnies. Dans le Diois, elle escalade les pentes méridionales des plateaux du Vercors, pentes qui constituent pour le département sa limite géographique septentrionale ; elle s'arrête au col de Rousset à 10 kilomètres au nord de Die. Au sud de la vallée de la Drôme, elle abonde sur toutes les montagnes de la partie méridionale du département, notamment dans les Baronnies où elle est à la fois la parure des montagnes dénudées de cette partie de la Drôme et une source de profits sérieux pour les populations de ces lieux déshérités.

Importance de la production de la lavande dans la Drôme. — Le département de la Drôme est le plus gros producteur de la lavande en France. On évalue à 16.000 hectares la surface des lavanderaies naturelles non cultivées et à 250 hectares celle des lavanderaies artificielles (2). La production, en bonne année moyenne, est de 30.000 kilos d'essence. Elle a été de 45.000 kilos en 1922 qui fut une année exceptionnelle. Sa répartition est approximativement la suivante :

Arrondissement de Nyons (cantons de Séderon, Rémuzat, Buis-les-Baronnies et Nyons, par ordre d'importance décroissante).....	15.000
Arrondissement de Die (cantons de Luc-en-Diois, La Motte-Chalancon, Bourdeaux, Saillans, Châtillon-en-Diois).....	12.500
Arrondissement de Montélimar (cantons de Dieulefit et Grignan).....	2.500
Total.....	30.000

A cette production moyenne d'essence, il y a lieu d'ajouter 20.000 kilos de fleurs de lavande sèches (corolles ventilées) récoltées annuellement dans le canton de Buis-les-Baronnies plus particulièrement.

Espèces de lavande. — Les deux espèces de lavande que l'on rencontre dans le département, sont la *lavande officinale* ou lavande vraie (*lavandula officinalis*) et *l'aspic* (*lavandula latifolia*).

L'aspic, espèce plus méridionale que l'autre, occupe le fonds des vallées et les premières pentes jusqu'à une altitude de 400 à 600 mètres suivant les les expositions. Distillée, elle donne une essence à odeur camphrée, pauvre en éthers et d'une valeur peu élevée.

La lavande vraie commence à peu près où finit l'autre, pour disparaître vers 1.600 mètres d'altitude (monts Glandaz et Ventoux) ; son essence, très fine et riche en éther (acétate de linalyle), est recherchée et atteint des prix élevés. Aussi, depuis quelques années, est-elle l'objet d'une culture de plus en plus soignée.

---

(1) *L'Agriculture du Département de la Drôme.*

(2) Enquête faite par M. Desmoulins, directeur des Services Agricoles de la Drôme, en septembre 1922, auprès des Maires des communes productrices.

(Photo Cornillac)

UNE LAVANDERAIE CULTIVÉE (propriété de M. Cornillac Alfred, à Portes-les-Valence).

Variations morphologiques de la lavande officinale. — La lavande suivant qu'elle se trouve dans des situations ensoleillées ou sèches, ou bien qu'elle pousse dans des lieux frais, ombragés ou à une altitude élevée, présente des variations dans la forme de ses feuilles, la longueur de ses inflorescences et le port de ses rameaux florifères que le botaniste Jordan a élevées au rang d'espèces, sous la dénomination de *L. Fragans* et de *L. Delphinensis*. Il ne faut voir dans les variations morphologiques qu'une adaptation aux conditions du milieu.

Hybrides de lavande et d'aspic. — Sur les limites des deux espèces on rencontre des hybrides appelés vulgairement *Lavandins*, lavande bâtarde ou grosse lavande, se présentant sous deux formes principales, l'une se rapprochant davantage de l'aspic et l'autre de la lavande vraie. Ils sont stériles. Leur essence, peu fine, rappelle celle de l'aspic, mais toutefois avec une odeur camphrée moins accusée.

Caractères végétatifs. — La lavande est remarquable, avons-nous déjà dit, par sa grande rusticité et sa résistance particulière à la sécheresse. On la rencontre dans les plus mauvais sols secs et arides, sauf les sables siliceux. Si on conseille les plantations de lavande dans les terrains médiocres où toute autre culture serait aléatoire, cela ne veut pas dire qu'elle ne prospère pas dans les bonnes terres où au contraire sa végétation est exubérante.

La lavande est plus sensible aux fortes chaleurs que l'aspic et le lavandin.

Elle se défend très mal contre les mauvaises herbes et son ennemi le plus redoutable est le genêt ; la sarriette et le thym lui sont également très préjudiciables.

Les influences climatiques sur les propriétés biologiques de la lavande. — La lavande est extrêmement sensible aux conditions du milieu ; aussi son essence présente-t-elle, dans le département, des caractères très variables, en raison de la diversité des lieux due au système orographique des diverses régions qui constituent son habitat. Les influences climatiques sur la composition de l'essence de lavande, sa richesse en éthers, la finesse de son parfum, sa solubilité, etc., paraissent l'emporter de beaucoup sur la nature minéralogique du sol.

La région des Baronnies notamment, de par la grande luminosité de son ciel due à la remarquable pureté de son atmosphère et la grande siccité de son air, semble réunir les conditions générales les plus favorables à l'élaboration de l'essence de cette précieuse labiée. Sa richesse en éthers, on le sait, est réservée aux altitudes élevées. Or l'influence spéciale de l'altitude peut tenir en partie à la plus grande siccité de l'air. La finesse de l'essence augmente également avec l'altitude. Elle est aussi sous la dépendance de l'exposition et de la latitude (Diois). L'exposition sud donne la quantité et l'exposition nord, la qualité, la finesse et aussi l'éther. L'exposition modifie souvent profondément l'influence de l'altitude.

D'après les observations faites par M. Fondard, le vent exercerait également une action marquée par la richesse en éthers de l'essence. Les grands crus de lavande seraient à peu près tous dans les vallées ventées (vallées de la Méouge, du Jabron, etc.).

Par contre l'humidité et le brouillard sont les ennemis de l'éther. Il en est de même de l'influence de la latitude qui diminue le titrage de l'essence, mais affine son parfum (Saillans).

Les influences climatiques s'exercent également sur le rendement de la

lavande en fleurs et en essence, qui diminue avec l'altitude et aux expositions froides. Il augmente au contraire aux expositions sud.

Influence de la culture et de la nature minéralogique du sol. — La culture, les engrais, la richesse du sol, assurant une plus grande vitalité de la plante, son rendement en fleurs et en essence se trouve également accru, mais la qualité ou la composition de l'essence n'en est pas très sensiblement modifiée.

Les régions à lavande de la Drôme. — M. Fondard, dans la belle thèse de doctorat sur la *Morphologie et la Biologie des lavandes*, a consacré tout un chapitre des plus intéressants à l'étude des diverses régions à lavande du Sud-Est de la France. Celles de la Drôme n'ont pas été oubliées, mais nous ne pouvons en donner ici qu'un aperçu très général.

a) *Région des hautes vallées de la Meouge et du Jabron.* — Cette région est réputée par ses essences fameuses, surfines et très riches en éthers. Ses principaux centres, dans la Drôme, sont Séderon et Lachau, entourés de localités également renommées : Tygalayes, Ballons, Barret-de-Lioure, Montfroc, Villefranche, Mévouillon ainsi que Laborel située sur le Céans, non loin de la Meouge. Les essences de cette région, de tout premier ordre, sont comparables aux meilleurs crus des Basses-Alpes et Hautes-Alpes.

b) *Région de Montbrun.* — Elle comprend Ferrassières, Reilhanette et Montbrun-les-Bains. Ses essences sont fines, mais d'un titrage inférieur à celles de la Méouge.

c) *Région de Buis-les-Baronnies. Rémuzat.* — Cette région s'étend sur les deux bassins de l'Ouvèze et de l'Eygues. Elle est la plus importante par la quantité. Dans la haute vallée de l'Ouvèze, Montauban notamment, fournit d'excellentes essences se rapprochant de celles de Séderon. Elles ne sont pas très riches en éthers, mais sont d'une très grande finesse. Plus bas, dans la vallée, les essences sont de bonne qualité, mais moins fines et d'un titrage inférieur à celles de la Haute-Ouvèze. Il en est de même pour la haute vallée d'Eygues : Chauvac, Roussieux, Lemps produisent des essences se rapprochant de celles de Montauban, mais au fur et à mesure que l'on descend la vallée, leur teneur en éthers diminue tout en étant de bonne qualité courante.

d) *Région de Diois.* — Les essences de cette région, en général moins riches en éthers que celles des Baronnies, notamment celles de Saillans et Saint-Nazaire, sont réputées pour leur finesse. C'est chez elles que certains parfumeurs trouvent parfois un léger bouquet de pomme reinette. Cette finesse de parfum qui les a fait comparer quelquefois aux essences italiennes, serait due à l'influence du climat de cette région qui constitue la limite à peu près extrême de l'aire naturelle de la lavande en France.

Longévité des lavanderaies. — Les lavanderaies naturelles ou sauvages, se reproduisant par semis, ont pour ainsi dire une durée permanente si on a la précaution de les protéger contre l'envahissement des plantes concurrentes. Ce but est atteint dans les lavanderaies naturelles labourées tous les 2 ou 3 ans. Le passage du troupeau dans ces « baïassières », en dehors bien entendu de la période de pousse où il doit être rigoureusement supprimé (du 15 mars au 15 juin), protège la lavande de l'envahissement des mauvaises herbes et constitue une pratique recommandable. Nous avons noté des cas où la suppression du troupeau dans l'exploitation, avait déterminé

une diminution des deux tiers de la récolte et abrégé la durée de la lavanderaie.

Dans les lavanderaies artificielles où les labours répétés empêchent la venue par semis des jeunes plants de remplacement, leur durée est limitée à la longévité de la plante elle-même. Or cette longévité varie avec l'altitude et la nature du sol. A basse altitude et dans les régions chaudes, abritées, elle est très sensiblement diminuée. Nous avons remarqué des plantations placées dans ces conditions où les lavandes, très vigoureuses pendant les trois ou quatre premières années, se sèchent et disparaissent les unes après les autres.

Des plantations établies sur les formations calloviennes du jurassique inférieur de Condorcet et de Rémuzat, ont également disparu après 6 ou 7 années d'existence du fait du pourridié des racines. Par contre, même à une basse altitude, les plantations situées en terrains d'éboulis, au fond des vallées ventées, ont une vitalité beaucoup plus longue.

Culture. — La culture de la lavande dans la Drôme date à peine d'une vingtaine d'années. Les premiers essais, timides et hésitants ont tout d'abord consisté en des labours et fumures effectués sur des lavanderaies sauvages ou « baïassières ». S'étant aperçu des heureuses influences de ces pratiques culturales sur les rendements en fleurs et en essence de cette labiée, on eut l'idée assez naturelle de la cultiver plus industriellement. Ainsi prirent naissance les lavanderaies artificielles qui se généralisèrent assez lentement du reste au début malgré les profits substantiels que leurs auteurs en obtenaient. Ce n'est qu'après la guerre, à la suite des hauts cours de l'essence et des fleurs, qu'un courant puissant s'est dessiné en faveur de sa culture et de son industrialisation. Et, chose singulière, le cultivateur de la région montagneuse, habitat naturel de la lavande, n'a pas eu l'initiative de sa culture rationnelle ; trop confiant dans la supériorité de son milieu pour cette plante, il s'est laissé devancer par le cultivateur de la plaine. C'est en effet, pour le département, dans les cantons de Nyons, de Grignan et de Saint-Paul trois-Châteaux où les premières lavanderaies ont été créées et où elles sont les plus importantes et les plus nombreuses. C'est ainsi que de la montagne, la lavande est descendue dans la plaine.

Nous n'indiquerons pas ici la technique industrielle de cette culture qui a fait l'objet d'ouvrages spéciaux auxquels nous renvoyons le lecteur que cette question intéresse. Nous nous bornerons seulement à signaler ici les principales améliorations dont cette culture peut être l'objet sans oublier toutefois de prévenir le lecteur du danger qu'il y aurait de la généraliser outre mesure dans les terres de bonne fertilité par suite d'une surproduction qui pourrait se produire dans un avenir plus ou moins éloigné.

AMÉLIORATIONS A APPORTER A LA CULTURE DE LA LAVANDE

Fumure. — L'influence des engrais sur les rendements en fleurs et en essence de la lavande est trop méconnue puisque, encore à l'heure actuelle, peu nombreux sont les cultivateurs qui fument rationnellement leurs lavandes. D'après les expériences que nous avons faites sur la jeune lavanderaie expérimentale créée à Séderon par les soins de l'Office agricole de la Drôme et dont les premiers résultats concordent parfaitement avec ceux obtenus par M. Fondard, dans les Basses-Alpes, il résulte qu'avec des fumures appropriées, on peut aller, suivant les milieux, jusqu'à doubler les rendements en fleurs et en essence.

L'élément fertilisant qui s'est montré de beaucoup le plus actif est l'azote, sous ses deux formes, le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque. Vient ensuite l'acide phosphorique (superphosphate) dont l'augmentation de récolte est appréciable. Quant à la potasse, tant sous forme de chlorure que de sulfate, son action est nulle, quelquefois nuisible.

Sélection. — La lavande présente des variations individuelles intéressantes que le cultivateur ne doit pas méconnaître. C'est ainsi que dans une même lavanderaie se trouvent côte à côte des plantes de mérite très inégal puisque leur rendement en fleurs et en essence sont très différents D'après les recherches faites à ce sujet par M. Fondard, les écarts extrêmes de rendements, pour dix plantes étudiées, ont été les suivants : en fleurs : du simple au triple ; en essence : de 1 à 9 ; richesse en éthers : du simple au double. Ces constatations montrent tout l'intérêt qu'il y aurait à sélectionner les plants de lavande porte-graines en vue de l'obtention de jeunes plants de pépinières. La reproduction des caractères biologiques de ces plants d'élite par voie asexuée, c'est-à-dire par bouturage ou marcottage, serait encore plus sûre et plus rapide que par le semis. Cette amélioration, de longue haleine, bien conduite, nous apparaît comme féconde en résultats pratiques.

Th. Dumont.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Prévisions sur la production des Pommes de terre

Selon les chiffres publiés dans le Bulletin de Statistique d'octobre de l'Institut international d'Agriculture, les évaluations disponibles sur la production des pommes de terre de 1925 dans l'hémisphère septentrional, donnent les résultats suivants, en millions de quintaux :

Europe (16 pays)	536,6
Canada et Etats-Unis	112,4
Total	649,0
U. R. S. S.	442,8
Total Général (19 pays)	1.091,8

Les estimations connues jusqu'à présent se réfèrent à un ensemble de pays qui, l'année dernière, produisirent environ 55 o/o de la récolte totale de l'hémisphère septentrional. Au nombre des données qui manquent, ont une importance particulière celles qui concernent l'Allemagne et la France, dont l'apport annuel est d'environ 400 à 500 millions de quintaux au total.

Pourcentages de la production de pommes de terre de 1925, par rapport à celle de :

	1924	1923	Moyenne 1909-1913
	o/o	o/o	o/o
Europe	110,9	113,6	114,0
Canada et Etats-Unis	75.2	81,2	94,8
Total	102,5	106,2	110,1
U. R. S. S.	143,6		219,2
Total Général	115,9	—	138,0

Les indices ci-dessus rapportés, bien que se référant à un peu plus de la moitié seulement de la récolte en Europe, permettent déjà d'exprimer une prévision favorable pour l'ensemble de la production de l'année en cours, d'autant plus que les renseignements les plus récents sur l'état des cultures dans les pays dont on ne connaît pas encore les productions probables sont au total assez bons. La qualité des tubercules semble cette année supérieure à celle de l'année passée.

Par contre la production américaine est extrêmement pauvre, une des plus basses enregistrées jusqu'à ce jour.

La production mondiale des céréales

D'après les renseignements communiqués par les différents Etats à l'Institut International d'Agriculture et publiés dans son Bulletin de Statistique d'octobre, la production des froment, seigle, orge et avoine dans l'Hémisphère septentrional en 1925 a été la suivante, en millions de quintaux :

	Non compris l'U. R. S. S.	Y compris l'U. R. S. S.
	—	—
Froment	783,6	963,6
Seigle	244,1	452,4
Orge	253,6	313,4
Avoine	520,5	622,4

Ces totaux comprennent relativement à la production globale de l'hémisphère septentrional, 98 o/o du froment et du seigle, 90 o/o de l'orge et 95 o/o de l'avoine, et reflètent par conséquent de façon désormais presque complète les résultats d'ensemble de la dernière campagne des céréales.

Par rapport aux productions de 1924, de 1923 et de la moyenne des cinq années d'avant-guerre, les récoltes de cette année sont représentées par les pourcentages suivants :

Pourcentages de la production de 1925 par rapport à celle de :

		1924	1923	Moyenne 1909-1913
		o/o	o/o	o/o
Froment	sans U. R. S. S.	108,7	95,6	107,0
	avec U. R. S. S.	116,8	—	104,9
Seigle	sans U. R. S. S.	139,0	110,4	97,8
	avec U. R. S. S.	128,8	—	103,6
Orge	sans U. R. S. S.	115,9	105,3	105,1
	avec U. R. S. S.	122,0	—	96,2
Avoine	sans U. R. S. S.	105,4	101,6	109,7
	avec U. R. S. S.	109,6	—	102,9

Tous les indices démontrent l'abondance particulière des récoltes de l'année en cours par rapport à celles de l'année passée, avec des augmentations qui d'un minimum de 5 o/o pour l'avoine vont jusqu'à un maximum de 39 o/o pour le seigle. De même, par rapport à la production de l'année 1923, les récoltes actuelles se présentent favorablement, et la diminution de presque 5 o/o pour le froment doit être jugée en tenant compte de la circonstance que cette année-là, l'on eût des rendements exceptionnels dans

toutes les parties du monde, obtenus sur une superficie totale supérieure d'environ 800.000 hectares à la superficie cultivée pendant la campagne actuelle. Enfin, par rapport à la période d'avant guerre, la plus grande partie des indices montre une situation généralement meilleure ; l'exception portant sur le seigle doit être imputée principalement à la forte contraction des superficies destinées à cette culture en Allemagne, qui sont encore sensiblement inférieures à celles de la période quinquennale 1909-1913. Pour la Russie, que l'on n'a pu inclure dans les calculs que d'une manière incomplète, les données totales pour tout le territoire en 1923 faisant défaut, il y a lieu de faire observer que les estimations de 1925 se réfèrent à la situation du mois d'août et que l'on a eu par la suite des dommages d'une certaine gravité en raison du mauvais temps, dommages que l'on a calculés à environ 34 millions de quintaux à répartir entre les diverses céréales.

Dans les circonstances actuelles, les renseignements ayant trait aux récoltes de l'hémisphère méridional qui seront faites à la fin de l'année, acquièrent une importance particulière. Les informations que l'on a sur l'état des cultures en Argentine sont pleines de promesses et, d'autre part, on a mis en culture cette année des superficies notablement supérieures à celle de l'année passée, spécialement pour le froment qui accuse une augmentation de plus de 500.000 hectares par rapport à 1924.

Une légère contraction des superficies ensemencées en froment est, par contre, signalée en Australie, où le mois de septembre a été plutôt avare d'eau, et où selon les renseignements les plus récents, on ressent un fort besoin de pluies abondantes.

* * *

Mettant en regard d'un côté les quantités exportables du 1er août 1925 au 31 juillet 1926, et qui sont estimées à environ 215 millions de quintaux, et d'un autre côté les besoins probables des pays importateurs, qu'on peut évaluer à environ 180 millions de quintaux, il résulte que les disponibilités de froment sont plus que suffisantes pour couvrir les besoins de la consommation, et sont telles à laisser un bon excédent à la fin de la campagne.

Les Horticulteurs, Viticulteurs et Maraîchers protestent contre les nouveaux tarifs douaniers allemands. — Après les horticulteurs du Littoral qui protestent avec raison contre les taxes prohibitives que le gouvernement du Reich vient d'imposer depuis le 1er Octobre sur l'entrée des fleurs en Allemagne, les viticulteurs Vauclusiens en particulier, qui exportent des quantités considérables de raisins de table sur le marché de Berlin (la seule gare du Thor expédiait journellement 400.000 kgs) demandent à leur tour la suppression, ou tout au moins une réduction équitable, de la taxe de 45 marks or qui a arrêté totalement les expéditions. Les producteurs maraîchers de la Vallée du Rhône, de leur côte, ont tenu Dimanche dernier, à Avignon, une importante assemblée de protestation des tarifs douaniers exorbitants sur l'entrée en Allemagne des légumes et primeurs en surabondance sur les marchés de Paris et du Nord, surabondance ruineuse pour les producteurs et sans profit pour le commerce de détail ou la consommation. L'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence, qui était représentée à cette réunion par M. Eymard, son Vice-Président, et M. J. Reynaud, président du

Syndicats de Lambesc, a chargé un des membres de son conseil d'Administration particulièrement qualifié, M. Aussel, membre du Conseil supérieur de l'Agriculture et délégué au Comité des Négociations franco-allemandes, de présenter et de défendre les vœux des horticulteurs, viticulteurs et maraîchers de Provence à la prochaine entrevue avec les experts allemands.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANEE

Agenda P.-L.-M. pour 1926

L'Agenda P.-L.-M. pour 1926 paraîtra dans les premiers jours de novembre prochain. Sous couverture bleue, noire et or, il comporte des chroniques rétrospectives et d'actualité, sports, voyages, mœurs, coutumes, curiosités pittoresques ; des contes, nouvelles, 500 illustrations dans le texte, 16 illustrations hors texte en couleurs, 12 cartes postales héliogravées.

Ce recueil sera mis en vente au prix de 7 francs l'exemplaire à l'Agence P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, à Paris, dans les bureaux de ville, gares et bibliothèques du réseau P.-L.-M., dans les agences de voyages et les grands magasins, à Paris, etc...

Les personnes qui désireraient le recevoir à domicile sont priées de s'adresser au Service de la Publicité de la Compagnie P.L.-M., 20, Boulevard Diderot, à Paris, en joignant à leur demande un mandant-poste de 9 francs pour la France et de 12 francs pour l'Etranger.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Quelques parties de vins offertes en revente sur place, par des maisons un peu chargées par leurs achats, ont trouvé assez difficilement preneurs, car, en général, chacun a des provisions suffisantes ; le stock de 843 000 hectos existant dans les Entrepôts parisiens à la fin du mois écoulé, ayant dû plutôt augmenter que diminuer depuis, par suite des arrivages sur la nouvelle récolte.

En vins de 1925, au cours de la dernière huitaine, on a vu payer des rouges du Midi, faisant 7° environ, de 70 à 73 fr. ; des 8° de 78 à 80 fr. ; des 9° ordinaires de 85 à 88. Les vins de ce degré bien réussis ont été payés un peu plus cher, car ils sont assez recherchés. En vins vieux de même provenance, ceux de 9 à 10° ont vu les prix de 85 à 103 fr. ; des 11° ont été traités aux environs de 110 fr. Des vins rouges vieux d'Algérie 11° ont été offerts à 115 fr. ; des 11°5 à 12° l'ont été à 120 fr. Du côté des vins blancs, des produits du Centre, vieux bien entendu, titrant 7 à 8° ont été payés de 90 à 95 fr. ; des vins courants des Charentes ou du Bordelais de 9 à 10°, l'ont été de 105 à 110 fr. Le tout pour l'hecto nu et pris sur gares de Paris.

Ainsi que les entrepositaires, le commerce de détail, qui a pas mal acheté ces temps derniers, et pour se réassortir lors des rentrées des vacances, et en prévision d'une hausse possible d'après ce qu'il savait de la récolte, ne fait en ce moment que des demandes assez peu importantes.

GARD — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 oct.	Cours du 2 novemb.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
1 à 8°	logés	»	En
8 à 9°		logé	
9 à 10°	de	7 francs le degré	raison
10 à 11°		»	
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	»	des fêtes
Costières	7 fr. 50	7 fr. 50 le degré	
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	7 fr. 50 le degré	pas de marché
Blanc Bourret		»	
Blanc Picpoul		»	

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 octobre	Cours du 3 novembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	58 à 63	»	»
8 à 9°	63 à 68	8°. — 54	8°. — 54
9 à 10°	68 à 80	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 74	11°. — 74
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 fr. le d.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 octob.	Cours du 30 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 59	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	59 à 63		
9 à 10°	63 à 70		
10 à 12°	70 à 78		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 31 octobre :

Vins rouges 1924, pas d'affaires.

Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. 50 à 10 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 1er novembre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 oct.	Cours du 29 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25		
10 à 11°	le		
11° et au-dessus	degré		

Récolte 1924: 9 à 10 degrés, 69 à 73 fr.; 10 à 11 degrés, 78 à 79 fr.; 11 à 12 degrés, 79 à 85 francs.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 31 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 7 fr. le degré environ.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Limoux. — Marché du 31 octobre.— Marché très calme; affaires nulles ; cours sans changement, toujours dans les 7 francs le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 octob.	Cours du 31 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.	non logé	logé	logé
8 à 9°	56 à 62	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	62 à 68	non logé	non logé
10 à 11°	68 à 74	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	74 à 80		
12 à 13°	»		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 20 octobre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; vins rosé et blanc 1924, manquent ; rouge, récolte 1925, non logé, de 8 à 10 degrés, de 6 à 6.50 le degré. Rosé et blanc, récolte 1925, manquent.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre*. — A Montlivault, s'il n'y avait pas de... Noahs, beaucoup de vignerons n'auraient pas récolté leur boisson. Dans la région, on parle de 100 francs les 228 litres, pour les vins de Noah !

A Cour-Cheverny, les gelés blanches ont réduit la récolte, qui s'annonçait déjà faible, d'un cinquième environ. La récolte est, d'ailleurs très variable selon les traitements, la nature du sol... Alors qu'on trouve 4 à 5 hectos par hectare dans certaines parcelles ; d'autres ont atteint 40 hectos au maximum. Certains hybrides ont de très bons rendements. En moyenne il faut compter une demi-récolte, soit environ 20 hectolitres à l'hectare, en tenant compte des hybrides.

Qualité très variable. Les Romorantins dont le rendement est très faible atteignent et dépassent 10°.

Aucune vente. On aurait parlé de 10 francs le degré en vin de 9° à 10°, mais rien n'est venu confirmer ce « ballon d'essai » !

A Pontlevoy, les gelées ont causé de sérieux dégâts. Pas de transactions.

A Contres, le déficit est très variable. Mais en moyenne, on évalue la récolte 1925 à 20 hectos à l'hectare. La qualité sera meilleure qu'on ne l'avait tout d'abord supposé.

A Mesland, le temps a été favorable pour les vendanges rouges, mais désastreux pour les raisins blancs. On fera le quart d'une récolte ordinaire. Plus de stocks à la propriété.

A Nazelles, la récolte — à part quelques coins favorisés — ne dépassera guère 10 hectolitres à l'hectare. Les rouges feront 9° 1/2 à 11°. Les vieux vins s'enlèvent à 126-128 francs l'hecto en blancs, et 100 à 110 francs l'hecto en rouges. Pas de prix pour les blancs.

A Mer, la gelée du 15 octobre a causé des pertes sensibles. De plus, le bois

s'étant très mal aoûté, la taille sera mauvaise et la récolte future elle-même paraît un peu compromise. On peut évaluer la récolte 1925 au quart de celle de l'an dernier. Les rouges feront 8° à 9°. Pas de cours.

A Baule, les vendanges sont terminées et la gelée n'a pas causé de dégâts. On fera le tiers d'une bonne année. Les vins ont été faits dans de bonnes conditions. Ils pèseront 7° à 7° 1/2 pour les premières cuvées, 8° à 8° 1/2 pour les autres. Pas de stocks. Quelques celliers ont été vendus, en vins nouveaux, à 245-250 francs la pièce de 230 litres. Commerçants et vignerons s'observent.

Sur les bords du Cher, à Montrichard, les gelées ont réduit la vendange d'un cinquième, ont également nui à la qualité et à l'aoûtement du bois. La récolte, en moyenne, ne dépassera pas 10 à 12 pièces à l'hectare. Les rouges ont un degré assez faible, et les blancs manquent un peu de finesse.

A Angé, un cellier de vin blanc vient d'être vendu bourru, et sans garantie de degré, 80 francs l'hectolitre. Pas d'autres affaires à signaler.

Tarn. — **Lisle-sur-Tarn.** — La récolte en rouge a été satisfaisante et de bonne qualité; les vins sont d'un rouge vif mais avec un degré en moins que l'an dernier ; on paie de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré pour les vins vieux et de 7 fr. à 7 fr. 50 pour les logés.

Les vins blancs pèsent de 10°5 à 12°5 et se vendent, pris au pressoir, de 215 à 235 fr. les 225 litres. La récolte en blanc est déficitaire par rapport à celle de l'an dernier.

Haute-Garonne. — **Toulouse.** — Il n'y a pas de cours d'établi, les vendeurs ne veulent pas se défaire de leurs vins au-dessous de 7 fr. 50 le degré logé.

Gironde. — **Libourne.** — Les prix sont fermement tenus, aux environs de 1000 fr. le tonneau nu pour des rouges de bonne origine et de 70 à 80 fr. le degré pour des blancs de qualité ordinaire.

Isère. — **Grenoble.** — Les vendanges se sont terminées, il y a à peine quatre jours et on a acheté quelques vins blancs bourrus, sur la base de 100 fr., jusqu'à même 133 fr. s'il s'agit d'un acheteur suisse. En vin rouge, il s'est enlevé quelques vins logés sur la base de 70 à 80 fr. Il reste quelques vins vieux rouges un peu partout ; très peu de blancs.

Puy-de-Dôme. — **Clermont-Ferrand.** — Il n'y a pas encore de prix établis, les quelques ventes faites en vin nouveau ont porté simplement sur des bourrus blancs qu'on a payé de 20 à 23 fr. le pot de 15 litres. Il reste encore des vins rouges vieux qui ont la faveur des acheteurs et se liquident rapidement autour de 28 fr. le pot.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 24 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50 à 5 fr. 75

Vins blancs :

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins du Midi, blancs, 100 kilos, 230/500 ; noirs 200/300 ; œillade 250/400 ; muscat le kilo 4/6 ; Chasselas Moissac, avec sarments 5/8 ; d'Espagne, muscat, le kilo 5/6.

Avignon. — Raisins gros verts, 150 à 175 fr.; olivettes, 175 à 180 fr.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 690 fr. les 100°; marc 86° 555 à 560 les 86°; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 810 fr. les 100°; eaux-de-vie de vin pas d'affaires; de marc 52°, 335 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de Distillation de Poussan (Hérault), a vendu 150 hectolitres de 3/6 de vin à 86° au prix de 680 fr. l'hectolitre tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 575 à 580 fr.; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 380 fr.; trois-six de marc, 86 degrés, de 545 à 555 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 330 à 355 fr.

Nimes. — Pas de cote.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — 96/97 rectifié, extra-neutre, 750 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 520 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies: cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 60; 25 o/o, 1.65; 30 o/o, 1.70; 35 o/o, 1.75 »/»; 40 o/o, 1.80 le degré.

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.00; 25 o/o, 2.20; 30 o/o, 2,40 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse: 60 o/o, 3,15 le degré; 65 olo, 3,20; 70 olo, 3,25; 75 olo, 3,30; 80 olo, 3,35 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total): 50 olo, 3,40 le degré; 55 olo, 3,50; 60 olo, 3,60; 65 olo, 3,70; 70 olo, 3,75 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 590 fr. les 100 kilos; 95 olo, 640 les 100 kilos; 98 olo, 740 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.100 fr. les 100 kilos; livrable, »»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 3 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 de janvier
	—	—	—
Blé.....	132, 132,25 132,50, 132,25 P.	132,25 132,50 P.	132,25 132,50 P.
Seigle.....	93 N.	93 N.	93 N.
Avoine noire.	98,50 P.	98,25 à 99	101,50 P.
Avoine.....	35 N.	95 A.	96 A.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 137 à 139 fr. les 100 kilos; Blé tendre, colon, Chéliff, 139 à 140 fr.; Orge colon, 96 à 97 fr.; Orges, marchandes, 90 à 92 fr.; Avoine, 90 à 92 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du Dimanche 25 au Samedi 31 octobre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	15	»	13	8	»	6	»	8	15	5	»	»
Lundi	15	8	17	11	»	3	13	3	15	10	0.4	11.4
Mardi	14	12	18	11	28	9	13	3	14	10	10	1
Mercredi	15	6	18	14	0.1	»	12	9	15	12	2	13.
Jeudi	16	3	17	12	»	12	13	3	15	12	»	12.1
Vendredi	15	8	17	15	»	2	12	4	14	10	»	5
Samedi	»	»	14	15	»	4	»	»	15	14	»	18.
Total	596	296	598	324	92.2	116	572	228	609	344	47.	135.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	17	16	»	4	15	7	»	8	0.1	»
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	6	17	9	3	3
Mardi	»	»	14	»	»	»	»	9	17	9	»	13
Mercredi	»	»	15	13	»	0.4	»	9	18	18	»	8
Jeudi	»	»	15	14	»	13.	»	7	15	9	»	11
Vendredi	»	»	16	14	»	1	18	6	15	10	»	24
Samedi	»	»	16	15	»	»	»	»	13	11	»	11
Total	15	22	485	173	45.3	133.3	173	274	567	297	27.1	163
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	14	10	19	11	14	1	»	6	17	10	»	»
Lundi	14	1	22	10	»	0.1	15	5	14	9	7.3	1
Mardi	12	»	»	»	»	»	15	»	18	6	«	26
Mercredi	20	8	17	11	«	9	18	9	16	»	«	0.3
Jeudi	10	»	»	»	»	»	16	7	»	10	»	3
Vendredi	»	»	18	14	«	»	14	4	16	11	»	1
Samedi	»	»	17	14	«	»	»		17	14	»	»
Total	516	217	706	349	27.3	121.2	634	281	641	302	93.7	188.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	18	1	18	12	»	2	18	»	19	9	11	2
Lundi	»	3	21	12	»	»	21	6	18	15	15	2
Mardi	18	1	21	9	»	1	20	7	21	13	«	0.1
Mercredi	»	10	19	11	»	6	»	9	18	11	3	»
Jeudi	19	3	23	11	0.5	8	19	8	»	10	»	1
Vendredi	18	8	19	13	»	1	21	11	20	12	4	»
Samedi	»	»	20	11	»	»	»	»	20	14	»	»
Total	640	271	774	337	85.7	124	702	385	793	416	45.5	104.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	13	10	18	12	6	2	13.9	8.6	19 9	11.9	6.2	2.8
Lundi	15	3	25	12	5.1	0.4	19 9	7.5	17.9	13.9	»	0.7
Mardi	21	10	25	7	»	1	18.9	4.9	19.9	11.9	»	»
Mercredi	20	10	»	18	2	0.1	16.1	9.9	21.4	8.9	0.6	»
Jeudi	18	8	25	12	28	9	22.2	8.2	20.3	12.9	0.7	»
Vendredi	21	12	19	9	»	1	19.1	13.9	20.5	14 2	21 7	»
Samedi	»	»	16	6	»	»	17.8	16 1	23.0	13.9	16.0	»
Total	674	335	836	384	73.1	79.9	915.	439.3	866.3	420 6	93 8	152.
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	19	11	18	9	10	»	»	»	23	16	»	»
Lundi	16	11	23	14	»	0.3	»	»	23	18	»	»
Mardi	24	7	22	14	»	»	21	11	25	13	11	»
Mercredi	18	10	19	12	«	»	20	13	27	19	»	»
Jeudi	15	11	21	13	»	»	20	14	21	16	»	3
Vendredi	23	»	21	13	»	»	23	»	23	17	»	»
Samedi	»	»	22	12	»	»	»	»	29	17	»	»
Total	674	442	496	444	84.3	57.3	406	290	958	688	11	55

Observations. — **Automne**